

シジミの行者菜ジェノベーゼパスタ

使用した指定食材
しじみ、行者菜



材 料 (4人分)

- 行者菜 50g
- オリーブオイル 200g
- 無塩ナッツ 20g
- 塩 小さじ2
- しじみ 150g
- パスタ(フィットチーネ) 320g
- 水 2リットル
- バジル 適量



調理時間 45分

- 行者菜をみじん切りにし、レンジで30秒温める
- ナッツもみじん切りにする
- ミキサーに行者菜、ナッツ、オリーブオイル、塩を入れ
- ペースト状になるまで攪拌する
- 水を沸かし、沸騰したらパスタをゆでる
- しじみを別の鍋で水を少し入れ蒸す
- パスタが茹で上がったら、ボウルにとり、行者菜ソースと
- しじみの汁を入れて混ぜ合わせる
- 7お皿に盛り、しじみ、バジルを添えたらできあがり